

Vedere Sentire Mangiare



Loison, il tempo delle buone colombe



DI LUIGI COSTA

Si parte da 100 grammi con la colomba mignon e si arriva ai 5 kg delle colombe magnun. Tutte identificate dallo stesso prezioso impasto ma con vestiti obbligatoriamente diversi. Un incarto trasparente con un nastro in canneté personalizzato in rilievo legato a 4 e un raffinato ramo di orchidea con boccioli, che evidenzia la maestria dei pasticceri, mentre la pratica confezione a pacchetto fa risaltare le forme della colomba. Oppure un elegante bauletto in cartoncino con fregi d'epoca vittoriana in oro a caldo e manici in cordoncino di raso:

una versione spettacolare, da riservare alle grandi occasioni per conquistare e stupire i propri ospiti con la qualità che contraddistingue sempre i dolci Loison. Si tratta di una colomba di pasticceria dall'impasto soffice e gustoso, ottenuto con lievito madre a pasta acida che si distingue per la qualità prelibata di tutti gli ingredienti (garantiti con la certificazione d'origine controllata dalle uova fresche e sicure alla panna di montagna fino al sale marino integrale di Cervia) e per la lenta lievitazione tipica dell'antica tradizione pasticceria italiana. E tra le mignon e le magnum tante novità nel catalogo della Pasqua 2016. Gli inimitabili shopper firmati Sonia Design, elegantissimi ma funzionali, possono essere un regalo che si aggiunge al regalo. Un esempio per tutti la “Latta” d'autore, dedicata al pittore Giambattista Tiepolo, è una rispettosa testimonianza verso l'arte e il territorio del Veneto. Nella confezione a lui dedicata sono riportati alcuni particolari tratti dai dipinti di Villa Cordellina di Montecchio Maggiore; la morbidezza delle linee dell'artista veneziano custodiscono e nobilitano la colomba classica a.D. 1552 da un chilo: trionfo di fragranza e gusto (www.loison.com).

Sabato 19 Marzo 2016

© RIPRODUZIONE RISERVATA